

**CHEF BOUCHER (H/F) – CDI  
RAYON TRADITIONNEL BIO  
MONTAUBAN (82)**

**So.bio Montauban** est le 6ème magasin ouvert par par Nathalie & Jean-Marc LACHAT, créateurs et gérants de l'enseigne indépendante So.bio depuis 2005. Aujourd'hui nous sommes fiers de compter 8 magasins sur le Sud-Ouest de la France.

Notre supermarché de proximité s'engage auprès de ses consommateurs pour leur fournir des produits de qualité ainsi qu'un conseil client personnalisé.

Pour notre magasin de Montauban (82), nous recrutons un Chef Boucher (H/F).

En tant que Cadre du magasin, vous êtes le Chef du rayon traditionnel boucherie, charcuterie & fromage.

Vous travaillez uniquement de la viande de qualité certifiée AB. Pas de PAD, pas de produits sous vide.

Au sein de votre laboratoire, vous réalisez vos préparations (saucisse, merguez, chorizo...). Vous découpez et désossez vos carcasses entièrement.

En toute autonomie, vous gérez vos commandes et la traçabilité des viandes.

Vous réalisez la vente, vous amenez vos conseils culinaires et renseignez vos clients sur la qualité des produits que vous proposez.

**Profil :**

Vous avez une première expérience de Chef Boucher en supermarché, en boucherie traditionnelle ou à votre propre compte.

Vous aimez travailler des produits de qualité, vous êtes investi dans vos missions et n'avez pas peur des amplitudes horaires liées au métier.

**Nos Conditions :**

Nous vous formerons avant la prise de vos fonctions afin de vous permettre de prendre le poste dans les meilleures conditions.

Le poste est à pourvoir en CDI / statut cadre / forfait jour.  
Nous vous proposons une rémunération attractive de 36 000 euros annuel brut (fixe + variable).  
Nos avantages So.bio viendront compléter cette rémunération.

Vous souhaitez rejoindre une aventure humaine riche au sein d'un environnement de travail exigeant et de qualité ?

Nous vous attendons !